

AQUÍ PASAN COSAS RICAS

BOZETO DE GILDÓS

CARTA

916 475 523
Calle de Pérez Galdós 3
28004 Madrid

BOZETO
DE GILDÓS

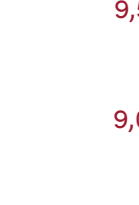
-  Gluten
-  Huevos
-  Cacahuetes
-  Lácteos
-  Apio
-  Sésamo
-  Altramuces
-  Crustáceos
-  Pescado
-  Soja
-  Frutos de cáscara
-  Mostaza
-  Sulfitos
-  Moluscos

-  Contiene el alérgeno
-  Puede contener trazas



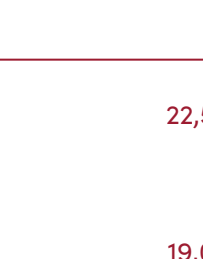
APERITIVOS DE BARRA

Ensaladilla rusa con mejillones en escabeche y patatas chips.	12,50
     	
Las gildas de Bozeto *	
De anchoa clásica	3,00
 	
De pulpo	3,50
    	
De mejillón en escabeche suave	3,90
    	
Boquerones en vinagre *	11,00
con aliño de vermut y tapenade de Kalamata.	
 	
Almendras saladitas caseras Bozeto	4,90
	
Anchoas de Santoña con picada de tomate.	14,00
 	
Pez limón a la madrileña *	14,90
versión carpaccio con chips de ajo y sofrito de ajada.	
    	
Tabla de cecina de buey con almendras fritas.	16,00
El gluten y los frutos de cáscara provienen del pan y las almendras que acompañan.	
 	
Tabla de lomo ibérico	21,50
El gluten proviene del pan que acompaña.	
	
Tabla de jamón ibérico	23,50
El gluten proviene del pan que acompaña.	
	
Tabla de quesos Comté, Arzúa, Idiazábal y Gorgonzola dulce.	19,00
Gluten del pan, frutos de cáscara y sulfitos de los acompañamientos.	
  	



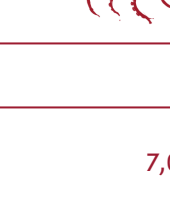
TAPAS Y RACIONES

Croquetas de jamón ibérico (4 uds.) *	9,50
     	
Croquetas de chipirón con alioli (4 uds.)	9,00
      	
Flores de alcachofa braseada *	10,50
con cecina de vaca (2 uds.)	
Sin alérgenos declarados.	
Berenjena frita *	10,00
con miel de shiso.	
    	
Las bravas Bozeto *	10,50
con mantequilla noisette.	
      	
Tomates de verdad con balsámico, orejones y piñones.	13,00
   	
Buñuelos de bacalao con nigiri de bacalao ahumado (4 uds.)	11,00
      	
Tortitas de rabo de toro *	16,00
con salsa de queso Idiazábal (2 uds.)	
    	
Torreznos fritos *	13,50
con pipirrana y ají amarillo.	
    	
Gambas de cristal fritas con pimientos caramelizados y huevo a baja temperatura.	12,50
    	
Huevos rotos *	16,50
con langostinos al pilpil.	
       	
Huevos rotos con jamón.	13,50
   	
La tortilla Bozeto	8,00
 	



CUCHILO Y TENEDOR

Pulpo a la gallega *	22,50
con patatas panadera y ajada.	
    	
Lubina en adobo gaditano acompañada de papadum.	19,00
      	
Tajadas de merluza a la romana con emulsión de raifort.	19,00
    	
Rabo de toro guisado *	25,00
con patatas fritas.	
      	
Costilla de ternera glaseada con boniato frito.	19,00
      	
Pluma de cerdo ibérica *	25,00
con pimientos caramelizados y ajos tostados.	
Sin alérgenos declarados.	
Lomo bajo a la plancha *	26,00
con pimientos del padrón y patatas fritas.	
  	
Callos, pata y morro con patatas fritas.	14,00
    	
Falafel de remolacha con rúcula y salsa de almendra casera.	10,50
    	



A DOS MANOS

Bikini Bozeto con cecina y queso Arzúa.	7,00
 	
Bocadín de calamares *	8,50
con alioli.	
    	
Croissant planchado d'Almussafes de sobrasada, cheddar ahumado y cebolla caramelizada.	9,50
   	
Mini burger de picaña *	7,50
con queso Idiazábal y salsa secreta Bozeto.	
    	



Extras

Croqueta de Jamón	2,40
     	
Croqueta de Chipirón	2,25
      	
Buñelo de Bacalao	2,75
      	
Flor de alcachofa	5,25
Sin alérgenos declarados.	
Tortita de rabo de toro	8,00
    	



FINAL DULCE

Arroz con leche caramelizado en mesa *	7,00
con vainilla de Tahití.	
	
Flan suave de huevo campero con helado de galleta de mantequilla.	7,00
 	
Tarta de quesos del mundo fluida *	7,00
   	
Homenaje al bocata de chocolate Mousse de chocolate, brioche tostado, esferificaciones de aceite y escamas de sal.	7,50
   	

Recomendaciones de la casa *

Precios en euros. IVA incluido. Información de alérgenos según el reglamento 1169/2011.

- La cocina no es un entorno libre de alérgenos. Se manipulan los 14 alérgenos de declaración obligatoria en un mismo espacio, por lo que no puede descartarse la presencia de trazas en ningún plato.
- Los platos fritos comparten aceite de freidora con elaboraciones de pescado, crustáceos y moluscos. Por eso figuran como trazas en los iconos de borde discontinuo.
- Los productos de terceros pueden variar de proveedor o de lote. El personal verificará la ficha técnica del producto en uso antes del servicio.

Si padece una alergia o intolerancia alimentaria, comuníquelo a nuestro personal antes de pedir. Estudiaremos contigo las adaptaciones posibles.